

ESPUMA DE OTAZU 2018: EL PRIMER ESPUMOSO DE LA BODEGA NAVARRA

- *Tras 25 años de experiencia elaborando vinos blancos con la variedad Chardonnay, Bodega Otazu presenta el primer espumoso de su historia: Espuma de Otazu 2018. Se trata de un Méthode Traditionnelle Blanc de Blancs Brut, con una crianza en rima de 14 meses del que Bodega Otazu ha elaborado solamente 5.507 botellas.*
- *Los veranos frescos del Valle de Otazu, de noches frías y días con temperaturas moderadas, favorecen una maduración lenta de la uva que permite realizar la vendimia en el momento óptimo de maduración, con rendimientos que no superan los 5.000 kg/ha. Estas condiciones, dan como resultado un espumoso que es perfecto para maridar con cualquier plato y brindar.*
- *Este nuevo proyecto nace a partir de la singularidad del clima atlántico que predomina en su viñedo. Su cuidadoso método de elaboración es responsable de la explosión de sensaciones que Espuma de Otazu 2018 provoca. En nariz se aprecian notas florales y de frutas blancas, en boca tiene una presencia elegante y fina que da paso a una espuma cremosa y envolvente.*

Otazu, octubre de 2020.- Los espumosos son tradicionalmente vinos que van ligados a brindis en comidas de Navidad, fiestas y celebraciones con familia y amigos. **Cuando se trata de brindar por la prosperidad y los éxitos, una copa con burbujas es una de las opciones preferidas por los consumidores de todo el mundo.** Siguiendo esta línea, Bodega Otazu, con 25 años de experiencia en el mundo vitivinícola, expande la variedad de sus vinos y **presenta el primer espumoso de su bodega: Espuma de Otazu 2018.** Se trata de un Méthode Traditionnelle Blanc de Blancs Brut. En esta referencia, toda la personalidad y singularidad características de Bodega Otazu se suman al saber hacer y a la tradición de la bodega navarra en este nuevo espumoso del que **solo se han producido 5.507 botellas.** Además, este vino no es solo una buena elección a la hora de brindar, **se trata de una opción perfecta para acompañar con una amplia variedad de platos.** Una propuesta de maridaje ideal pueden ser platos como **los mariscos, el salmón, el besugo, el rodaballo, el pavo, el ganso, carnes blancas especiadas, arroces o verduras cocidas.**

La añada que ahora se pone a la venta del primer espumoso de Bodega Otazu inicia su producción con una **vendimia manual en las parcelas de uva Chardonnay de la propiedad en septiembre de 2018.** Tras la recogida en cajas de 12kg, el mosto fermenta en depósitos de hormigón con el objetivo de **resaltar la tipicidad de esta variedad que se desarrolla en el viñedo de Otazu.** A continuación, se realiza una crianza sobre lías de cuatro meses en el mismo depósito de hormigón antes del tiraje. El proceso continúa en la botella, en donde permanece **14 meses en rima antes del degüelle.** Esta técnica tradicional –la rima– respeta al máximo la calidad de la fruta y permite mantener la personalidad y singularidad de la variedad.



El resultado de todo este proceso es un **vino de color amarillo pajizo y burbuja fina que asciende de manera lenta y elegante hasta la corona**. Presenta una nariz fresca dominada por una explosión de notas florales y fruta blanca y en boca tiene una entrada fina y elegante que da paso a una espuma cremosa y envolvente de larga presencia. Se sirve a una temperatura de entre 8 y 10 grados. Y, sin duda, es un vino ideal para elegirlo a la hora de hacer un brindis y celebrar, compartir y disfrutar con nuestros conocidos en fechas tan señaladas.

P.V.P. 27,95€

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es el viñedo con D.O.P. Pago más al norte de España. Se encuentra ubicada a tan solo 8 km de Pamplona y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra del Sarbil, con el río Arga como delimitador natural.

Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las 116 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay y Berués**. Un viñedo certificado como Denominación de Origen Protegida Pago, la máxima categoría que puede obtenerse en España, lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de todos sus vinos.

Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
31174 Otazu (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com